Universidad Nacional Autónoma de México

Facultad de Contaduría y Administración

Integrantes:

* García Ayala Estefany
* Muñoz Oropeza Melissa Bethzabet
* Ojeda Hernández Luisa Ixchel

Proyecto: Tendencias de Consumo del Café Orgánico

Materia: Principios y técnicas de investigación

Profesora: Claudia Marcela Jerez

Fecha de entrega:

Índice

Introducción…………………………………………………………………………….

Capítulo 1.

PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Producción

Principales estados productores de café orgánico en México………………………………………………………………...............

Proceso de producción del café orgánico…………………………………

Sustentabilidad del café orgánico………………………………………….

Comercialización

Sitios de comercialización del café orgánico………………………………

Difusión del café orgánico…………………………………………………..

Certificación del café orgánico………………….

Capítulo 2.

CONSUMIDOR

Consumidores de café orgánico………………………………………………

Consumidores de sustitutos del café orgánico……………………………..

Motivaciones del consumidor para la compra del café orgánico………….

Capítulo 3.

EL FUTURO DEL CAFÉ ORGÁNICO

Tendencias futuras del café orgánico…………………………………………..

Expansión de la producción del café orgánico en México…………………….

Evolución del comercio del café orgánico……………………………………….

Conciencia de las empresas comercializadoras………………………………..

Conciencia del consumidor……………………………………………………….

**Introducción**

El objetivo de este proyecto es dar a conocer a las empresas los principales factores que intervienen en el consumo del café orgánico, para que exista en un futuro un incremento en las ventas de dicho producto.

Este tema fue elegido ya que uno de los datos más curiosos fue que a pesar de que México es el principal productor de café orgánico a nivel mundial, no se encuentran en las listas del principal consumidor, siendo Estados Unidos y la Unión Europea quienes la encabezan.

Al hablar del café orgánico nos referimos a un café libre de químicos y pesticidas que se cultiva en un estricto control de calidad y en armonía con la naturaleza. Los cultivos de café orgánico se rigen por normas internacionales de producción que son vigiladas bajo un sistema que nos garantiza que realmente es un producto que tiene la protección del medio ambiente.

Existen múltiples problemas por el cual el café orgánico no tiene el consumo que debería de tener, uno de los más conocidos es el precio, ya que el café orgánico hoy en día es más caro que el café convencional debido a que los costes de producción son superiores a los del sistema de cultivo tradicional, a esto se le suma que la producción de café orgánico se realiza a pequeña escala.

**Capitulo 1. Producción y comercialización**

**Producción.**

***Principales estados productores de café orgánico en México.***

En un mundo cada vez más globalizado, los sucesivos gobiernos desde mediados de la década de los ochenta ha privilegiado la inserción de México en las grandes ligas del comercio mundial, uno de los productos que México tradicionalmente ofrece en el mercado internacional es el café, este producto enfrenta una importante caída de los precios internacionales, esta crisis tiene un impacto muy importante en el empleo y los ingresos de un gran número de familias ubicadas entre los sectores más pobres del ámbito rural, en gran proporción indígenas.

Y en la actualidad México es el principal productor de café orgánico en el mundo, a continuación se mencionan algunos factores que propiciaron el desarrollo del los cultivos:

• Presencia de prácticas de agricultura tradicional, como la asociación y rotación de cultivos, incorporación de materias orgánicas, terrazas, etc.

• Presencia importante de conocimiento y tradiciones indígenas, cosmovisión de respeto a la tierra, el agua y las plantas.

• Mínimo o nulo uso de agroquímicos de la mayoría de los productores.

• Fuerte arraigo de formas de organización tradicional, de acuerdo a usos y costumbres de los grupos indígenas, respeto de los pueblos y comunidades a sus autoridades tradicionales, y arraigo al grupo.

• Abundante mano de obra.

• Condiciones de producción del café, en su mayoría en montaña y “bajo sombra”, de importancia ecológica, al ser las zonas de producción cafetalera de México importantes generadoras de oxígeno, lo que las hace susceptibles de ser apoyadas por organizaciones ambientalistas.

• Presencia importante de organizaciones no gubernamentales (ONG), principalmente europeas, promotoras de la justicia social, los productores indígenas. El café se cultiva a la sombra, en armonía con el ecosistema, por lo que los cafetales mexicanos son grandes productores de oxígeno. México produce cafés de excelentes calidades, ya que su topografía, altura, climas y suelos, le permiten cultivar y producir variedades clasificadas entre las mejores del mundo. México es el primer productor mundial de café orgánico. (Najera, 2002)

Entre los principales estados productores de café sobresale en sin lugar a dudas el estado de Chiapas que concentra más de 33.2% del volumen de producción, pasando de un volumen de 655 mil toneladas en 1997 a 565 en 2007, y que representa una reducción cercana a las mil toneladas presentando una tasa media anual de crecimiento negativa del orden del 1.5%; le sigue el estado de Veracruz con una participación promedio del 24% para este mismo periodo, seguido de Puebla que aporta el 19%; mientras que en el cuarto lugar se ubica Oaxaca con el 14%, estos estados participan con el 90.3% de la producción nacional de café.

En México, el café orgánico se produce fundamentalmente en las vertientes de las cadenas montañosas del centro y sur del país, bajo la cubierta de un dosel de árboles. De los cerca de 400 municipios cafetaleros mexicanos, un gran porcentaje se localizan en zonas ecológicas tropicales húmedas (selvas altas y medianas) y subhúmedas (selvas bajas) y un 20 por ciento en las zonas de bosques mesófilos o de neblina. Todas estas son áreas estratégicas para la conservación de la biodiversidad.

* Vertiente del Golfo: comprende los estados de San Luis Potosí, Hidalgo, Puebla, México, y Veracruz,
* Vertiente del Océano Pacífico: A esta pertenecen los estado de Colima, Guerrero, Jalisco, Nayarit y parte de Oaxaca,
* Región Soconusco: Está conformada por gran parte de Chiapas, en esta región se produce una parte importante del café orgánico que es altamente demandado en los mercados de los Estados Unidos y Europa,
* Región Centro Norte de Chiapas.

Fuente: Elaboración propia, en base a dato del Consejo México del café, 2001.

La gráfica anterior nos muestra la superficie sembrada en 2001; 761,179 mil hectáreas, en 12 estados de la República Mexicana. Estos estados son Chiapas, Veracruz, Puebla, Oaxaca, Guerrero, Hidalgo, San Luis Potosí, Nayarit, Jalisco, Colima, Tabasco y Querétaro.

Es así como México está convertido en el primer productor de café orgánico en el mundo, seguido de Costa Rica, además de ocupar el quinto lugar a nivel mundial como productor de café, después de Brasil, Colombia, Indonesia y Vietnam, según informes de la Secretaría de Desarrollo Social. (Sedesol, 2011).

***Proceso de producción del café orgánico.***

El cultivo del café orgánico es similar al que se realizaba tradicionalmente.  
El cafeto se solía sembrar a la sombra, intercalados entre árboles, fundamentalmente naranjales, plataneros y limoneros.

Con este sistema se evitaba la contaminación del agua y se mantenía la riqueza del suelo.

Los pájaros que tenían como hábitat los árboles que daba sombra al café, mantenían a raya las distintas alimañas e insectos dañino del cafeto  
Con el tiempo, se abandona este sistema de producción y se introduce el sistema actual extensivo al sol, en donde el uso de los insecticidas y fertilizantes son necesarios.

Los  cafetales de sombra  son importantes proveedores de hábitats que funcionan  como área de protección y residencia de innumerables especies de plantas y animales.

Aunado a su importancia como preservadores de la diversidad biológica, los cafetales  bajo  sombra  ofrecen  servicios ambientales  estratégicos  para  la protección de las  cuencas  hidrológicas  y  la  conservación de los  suelos.

Bosques  y  café de sombra  forman así  agroecosistemas  que  contribuyen decisivamente a la  conservación  de la biodiversidad, de la  flora  y la  fauna propias  de los  ecosistemas  forestales; simultáneamente, posibilitan el mantenimiento de servicios ambientales fundamentales. (Bolaños, 2008)

El café se cultiva a la sombra, en armonía con el ecosistema, por lo que los cafetales mexicanos son grandes productores de oxígeno. México produce cafés de excelentes calidades, ya que su topografía, altura, climas y suelos, le permiten cultivar y producir variedades clasificadas entre las mejores del mundo. México es el primer productor mundial de café orgánico. (Santoyo, 2007)

El esquema de cultivo de café orgánico cumple con los requisitos de producción sustentable y representa una alternativa viable para mejorar las condiciones de reproducción de los pequeños productores cafetaleros de México, especialmente de los productores indígenas, los cuales representan la mayoría de la población que depende del cultivo y recolección del café en México.

***Sustentabilidad del café orgánico.***

En nuestra época, la eficiencia es la divisa orientadora de toda acción económica y política, sin embargo hoy ésta se debe valorar no sólo por los volúmenes producidos por un determinado sistema productivo, sino también por su capacidad para mantenerlos a lo largo del tiempo y por su habilidad para utilizar los recursos de la naturaleza sin destruirlos o degradarlos. La orientación de los esquemas productivos especialmente de los agrícolas hacia los marcos del desarrollo sustentable, es cada vez más relevante a escala internacional.

En la construcción de una sociedad que sea equitativa, socialmente justa y ambientalmente sana se nos presenta una serie de retos. Muchos de los productores de países en vías de desarrollo y particularmente los pequeños productores del sector social, se encuentran intentando aplicar la fórmula que se requiere para alcanzar la sustentabilidad: cómo producir conservando y cómo conservar produciendo, y a partir de ello, mejorar la calidad ambiental y la calidad de vida de toda la población y de las generaciones del futuro.

Un buen ejemplo de esto se da en el sector social de los cafetaleros en México. Desde hace más de veinte años, algunas de las organizaciones de pequeños productores, conjuntamente con académicos, técnicos, organismos conservacionistas, no gubernamentales y de la iglesia, vienen desarrollando estrategias para producir de manera eficiente, conservar el medio, competir comercialmente y mejorar sus niveles de ingreso. La producción de café orgánico y justo forma parte de experiencias que marcan el inicio del camino a la sustentabilidad. Ambas formas de producción constituyen el antecedente de un nuevo concepto y movimiento social: el café sustentable.

El café sustentable se concibe como un proceso de producción, industrialización, comercialización y consumo de café ambientalmente sano, socialmente justo y económicamente solidario, que garantiza la producción, la conservación de los recursos naturales y un desarrollo humano equilibrado.

Para generar un sistema de café sustentable que integre: la dimensión ambiental, sociocultural, económica y ética, se requiere no sólo la comprensión, evaluación y aplicación de los distintos atributos que lo definen como un sistema sustentable, sino el hecho de que tenemos la obligación y la urgencia de construir conjuntamente una responsabilidad social y ecológica planetaria, y esto podrá darse sólo a partir de la aceptación de ocho principios básicos:

1) “El principio holístico, donde todos los elementos del sistema interactúan como un todo, hacia dentro y fuera del sistema.

2) El principio de reconocer el carácter finito y perecedero de los recursos naturales.

3) Las limitaciones de la escala en el aumento de población y consumo y la propia tecnología, al no poder reemplazar ésta recursos como suelo, clima y biodiversidad, que a la misma biosfera le implicó milenios poder crear.

4) Considerar el principio de exclusividad en las especies biológicas, lo cual significa aceptar que cada forma de vida es única, y que por tanto debemos garantizarle indefinidamente su continuidad.

5) Valorar y estimar que todo productor que respete y favorezca los ciclos naturales de los ecosistemas a partir de sus labores culturales, logrará mantener y mejorar el potencial productivo de éstos (eficiencia) a lo largo del tiempo (estabilidad), retornar a su estado de equilibrio después de sufrir perturbaciones y una respuesta flexible ante situaciones nuevas (adaptabilidad).

6) Es vital el compromiso y la responsabilidad social y ecológica de la comunidad científica, del gobierno, de los consumidores y en general, de la sociedad.

7) El principio de producir conservando y conservar produciendo, sólo podrá darse a partir de los fundamentos centrales del desarrollo sustentable: alcanzar una justicia y equidad social planetaria.

8) Para alcanzar una mayor calidad ambiental, calidad de vida y calidad del producto exigida en este proceso de globalización, la ética de solidaridad social tiene que regir como el eje que regule el desarrollo sustentable”. (Soto P. M., 2009)

El único camino que se tiene para reconciliar esta visión de nuestro mundo moderno es rescatando y conservando los mejores valores de todas y cada una de las culturas, tradiciones y religiones, como son la justicia, la paz, la tolerancia, la inclusión e integración de grupos e ideas diferentes, la razón más que la fuerza, el amor, la libertad, entre muchos otros.

***Difusión de café orgánico.***

Coatepec es una región cafetalera de mayor tradición y calidad en nuestro país desde el siglo pasado. En este lugar se realiza la *Feria del Café* (Mayo 1 al 15). Es una fiesta popular llena de tradiciones que se celebra del primero al día quince de Mayo y en donde se encuentran un sinfín de actividades que van desde la venta de café y sus derivados hasta conciertos de artistas locales y nacionales, bailes populares, toros y muchas actividades más.

En la Ciudad de México se realiza anualmente la Expo del Café en el Word Trade Center México. Este evento está dedicado a reunir a toda la cadena productiva de café para hacer negocios y promover el consumo de café de calidad. Hablar de Expo Café, es hablar de calidad de México y a lo largo de estos años de explotar temas relacionados con su clasificación, selección, industrialización, comercialización y consumo. En esta expo se invitan a representantes de sector agrario, productores, empresarios, comercializadores y profesionales que integran esta industria a formar un frente común con la finalidad de buscar las mejores alternativas que permitan fortalecer la cafeticultora de nuestro país ante la crisis mundial.

En el mes de Octubre se celebra la Feria nacional de Café y eh Huipil de Cuetzalan, Puebla, con música tradicional y danzas autóctonas como los Quetzales, los Voladores, los Toreadores y los Santiagos, La mayor parte de ellas tienen sus raíces en la cosmogonía indígena con una antigüedad de más de cuatro siglos, son representativas de la región cultural del totonacapan.

Cabe mencionar que hace varias décadas tanto el café como el huipil poseían sus propias ferias. La Feria Nacional del Café inició su celebración en el año de 1949, mientras que La Ferias de Huipil desde 1962, la primera por ser el café el principal cultivo de Cuetsalan, y la segunda para enaltecer Los valores culturales de la región, entre ellos la tradición de la prenda representativa de la mujer indígena. En el transcurso de los años, ambas fiestas se fusionaron en una sola para desembocar en una verbena de color y tradición en la región del totonacapan poblano.

En Guadalajara se realiza la Expo café & Gourmet, en esta podemos encontrar productos de café tostado y molido, repostería pan artesanal, dulces, mermeladas, edulcorantes, té, vinos, licores, carnes, pescados y mariscos, productos orgánicos, mezclas de café, mobiliario para cafeterías y restaurantes, accesorios y utensilios gourmet, recetarios y publicaciones especializadas, entre otras cosas más.

***Certificación del café orgánico.***

El cultivo de café orgánico se rige por normas internacionales de producción e industrialización que son vigiladas bajo un sistema de certificación que nos garantiza el consumo de café de alta calidad sin insumos de síntesis química y la protección del medio ambiente. La agricultura orgánica se rige bajos los principios de una producción: Ambientalmente amigable; respetar y proteger el ambiente utilizando técnicas de producción en equilibrio y armonía con la naturaleza.

La certificación orgánica es la garantía de que un cultivo se manejó siguiendo las normas de la producción orgánica.

Porque cuando el consumidor ve el sello de la agencia certificadora lo reconoce y le da confianza de que el producto es orgánico.

La certificación es útil al consumidor. Pero también es útil al productor, porque le ayuda a vender mejor sus productos diferenciados.

El concepto que promueve el Consejo Civil para la Cafeticultura Sustentable en México AC (CCCSM) incluye cuatro componentes fundamentales:

* + El café de calidad
  + La producción de café orgánico
  + La certificación de “comercio justo”
  + El manejo bajo sombra diversificada

El CCCSM está constituido actualmente por cerca de 30 mil productores integrados en once organizaciones de Chiapas, Oaxaca, Veracruz y Puebla: UCIRI, CEPCO, MAJOMUT, la SCP Tosepan Titataniske, CESMACH, Unión de Ejidos La Selva, ISMAM, Unión de Productores de Huatusco, Consejo Regional de Café de Coatepec, la Unión de Ejidos San Fernando y UREAFA. Participan también en el consejo las siguientes organizaciones de la sociedad civil: IDESMAC, Pronatura-Chiapas, Instituto Maya, SAO, ERA, la Red de Consumidores de Café y FOM Café.

CERTIMEX, OCIA-México y Comercio Justo-México son organismos certificadores que también son socios del consejo, así como algunos investigadores del Instituto de Ecología de la UNAM, el Colegio de la Frontera Sur y la Universidad de Chapingo. ( Bioagricultura, 2011)

Como en el caso del café orgánico y el de comercio justo, las organizaciones pertenecientes al CCCSM buscan ahora consolidar el concepto de “café sustentable” y promover el desarrollo de un mercado con consumidores responsables que estén dispuestos a pagar la producción de un tipo de café que integra las dimensiones: ambiental, social y económica como parte del manejo sustentable de la producción de café.

Para el CCCSM el concepto de “café sustentable” es mucho más completo e integral que otras iniciativas que comienzan a promover diversas organizaciones ambientalistas. En efecto, el proceso de producción de café sustentable puede ser sujeto de certificación e incluye los cuatro componentes ya señalados, a diferencia de otras iniciativas que no certifican sus procesos o incluyen la etiqueta de “sustentable” a los cafés que se producen únicamente bajo sombra, sin considerar el manejo orgánico del cafetal o las normas del comercio justo.

El reto que tiene ahora el CCCSM es posicionar este concepto de café sustentable en México y en el mundo, y desarrollar nuevos nichos de mercado, donde los consumidores estén dispuestos a pagar un sobreprecio por la producción de un café de calidad, libre de plaguicidas, proveniente de pequeños productores organizados, y proveniente de cafetales con sombra diversificada.

Como en el pasado reciente, las organizaciones de productores de café (especialmente las que conforman al CCCSM) están dispuestas a incursionar en una nueva aventura de la cual esperan el respaldo de las instituciones gubernamentales y civiles. Y, sobre todo, de sectores de la sociedad que a través del consumo de café sustentable colaboren a mejorar las condiciones de bienestar de los pequeños productores del grano (que son mayoritariamente indígenas), así como a proteger y conservar nuestros recursos naturales.

Pasos de la certificación:

1. Llamar por teléfono a alguna Agencia de Certificación y les decirles que quieres certificarte.
2. Ellos te mandan un cuestionario que tienes que llenar.
3. Llenar ese cuestionario y mandarlo de vuelta.
4. Ellos lo revisan, y si parece que cumples con las normas, te dicen cuanto te va a costar la certificación.
5. Les pagas parte del costo directo o con depósito en el banco.
6. Ellos te envían al inspector. El inspector revisa la finca, los registros que llevas de los trabajos en la finca, etc. Y él envía el informe a la Agencia de todo lo que vio y lo que conversó con el productor.
7. La agencia recibe el informe del inspector y un Comité de Certificación lo revisa. Y ellos son los que deciden si se puede certificar la finca o no. (Soto, 2006)

Es el café mexicano el primer lugar a nivel mundial en la certificación de café orgánico, principalmente con productores de Chiapas, Oaxaca y Veracruz, afirmó el secretario de Agricultura, Alberto Cárdenas Jiménez.

**Capítulo 2. CONSUMIDOR**

***Consumidores de café orgánico***

El café sustentable llena un nicho específico como parte del mercado del café de especialidad, un segmento que, a diferencia de la mayor parte de la industria del café, ha experimentado un notable crecimiento en años recientes.

Según numerosos estudios señalan que: “los consumidores realmente están interesados en cuando menos uno de los tres tipos de café sustentable y dispuestos a pagar un sobreprecio modesto”. (Comisión para la Cooperación Ambiental, 1999)

El perfil de consumidor del bebedor de café sustentable —próspero, educado, comprometido con la causa del medio ambiente— se ha vuelto un excelente objetivo de mercado.

Combinar este perfil con la afinidad natural hacia el producto de diversos grupos (observadores de aves, cultivadores de jardines orgánicos, grupos ambientales), es de elemental sentido mercadotécnico. Sin embargo, estos destinatarios naturales aún no han adoptado del todo el café sustentable.

Este y otros estudios han demostrado que la calidad (sabor) es el principal factor en las decisiones de compra de café.

Pero ahora que muchos de estos cafés cumplen regularmente con los criterios de alta calidad y sabor, las dos razones más probables por las que la respuesta del mercado está por debajo de lo esperado son la disponibilidad del producto y la educación de los consumidores.

Numerosos consumidores prefieren cubrir todas sus necesidades de abasto de alimentos en una sola compra (supermercados) y la disponibilidad entraña tanto comodidad como visibilidad.

La falta de consumo de este producto denota que es por la falta de información y de educación de consumo, sin embargo un gran apoyo sería la educación en cuanto a temas ambientales y su impacto que el consumo de este beneficia al medio ambiente, al igual que a través de organismos internacionales como la ONG. También a través de revistas y de eventos propios para el impulso de este.

***Consumidores de sustitutos de café***

Al hablar de sustitutos nos referimos a aquellas bebidas que son ingeridas en lugar del café orgánico. Existen múltiples sustitutos del café, pero en este estudio solo hablaremos de dos: el té y el chocolate.

El presidente de Cafeterías de México dice que el alza en las ventas del té se ha dado debido a la moda por parte de los consumidores, principalmente este aumento se ha debe a que las mujeres se han informado sobre los beneficios que tiene para la salud. "En las cafeterías se ha duplicado la venta de tés en el último año y medio; esto se debe a que hay conciencia en los consumidores sobre los antioxidantes de la bebida lo cual contrarresta el envejecimiento y ayuda a las cataratas" (Aumenta el consumo de té en México, 2010)

Otras de las razones por las cuales ha aumentado el consumo del té es por la crisis económica ya que es una de las bebidas más económicas que actualmente existe en el mercado.

***Consumidores de sustitutos del café orgánico.***

Los consumidores de chocolate en su mayoría lo toman por su sabor y la adicción que este produce ya que da una sensación de bienestar.

Se ha descubierto que el cacao posee una serie de sustancias que son EMPÁTICAS con nuestro sistema nervioso sobre todo por una sustancia llamada FENIL-ETILENAMINA que es un derivado de las anfetaminas y que actúa en el cerebro produciendo una sensación de euforia y bienestar, disminuyendo el cansancio, regula la presión arterial, aumenta el rendimiento del corazón y disminuye el sueño y la necesidad de dormir. Al mismo tiempo, mitigando el apetito o sea que podemos considerar al chocolate como una medicina para la reducción de peso. Por otra parte es un buen diurético y aumenta la excreción de orina y la fuerza y resistencia muscular. (Piza, 2008)

***Motivaciones.***

El café es para muchas personas un producto indispensable en su vida cotidiana, y si no lo consumen por lo menos una vez al día se sienten alterados y todo cambia en esas personas, pero solo una pequeña muestra de la población realmente toma café orgánico.

Por salud:

El café es fuente de fibra alimentaria que funciona como antioxidante, lo que ayuda en la prevención y tratamiento de personas que estén afectadas con cáncer de colon o del hígado.

Los especialistas recomiendan su consumo en la prevención de la diabetes, asegurando que reduce su aparición hasta en un 50%**;**estimula la producción de saliva, secreción gástrica y la bilis que produce el hígado, deficiencias que generan la aparición de esta enfermedad.

Las bondades del café orgánico se destacan sus efectos estimulantes del sistema nervioso central, además de su alto contenido en antioxidantes que podrían retrasar el proceso de envejecimiento. Por otra parte, se han estudiado sus propiedades medicinales en la inhibición del avance de enfermedades como el mal de Parkinson, el mal de Alzheimer y la cirrosis hepática. (Cafeína y Mal de Alzheimer, 2008)

**Capítulo 3. FUTURO DEL CAFÉ ORGÁNICO**

***Tendencias futuras***

De acuerdo a una encuesta del Consejo Mexicano del Café, se prevé que el aumentó en el consumo del café orgánico será importante para los vendedores de este producto, según este resultado de la encuesta: “En los próximos años menos de 2% de los encuestados prevé descensos en sus ventas y casi 95% considera que éstas se mantendrán o aumentarán”. (Giovannucci, 2009)

Estas cifras son alentadoras ya que la encuesta aplicada arrojo que las dos principales características que debe de conservar el café orgánico para que se alcancen los cometidos de comercio son la calidad del café y la consistencia en el suministro. Los productores que quieran ser competitivos deberán considerar qué tan bien podrán cumplir con estas expectativas en el futuro.

Las expectativas que esta encuesta también proporciona es que aproximadamente la mitad de los encuestados prevé un incremento en el negocio del café sustentable en los próximos años, con el café orgánico como puntero (58%). Muy pocos (menos de 2%) prevén que se experimentarán pérdidas en cualquiera de las categorías.

***Gráfica 2***

Elaboración propia. Información tomada del Consejo Mexicano del Café.

La gráfica anterior muestra que las expectativas que se tienen son bastantes prometedoras para el café orgánico, lo que muestra que en unos años las ventas incrementarán y habrá un mayor consumo de este producto.

***Evolución del mercado***

El creciente interés por consumir productos orgánicos es parte de una tendencia mundial de cambio de valores, de los materialistas (prioridad del crecimiento económico, consumo material, y seguridad legal y militar) hacia los posmaterialistas, que se basan en una mayor preocupación por la calidad de vida el medio ambiente y la sociedad, la autorrealización, la democracia, etc.

Esta evolución de mercado se da principalmente en los países desarrollados en donde su población destina su ingreso para cubrir otras necesidades que no sea alimentación.

Sin embargo México en su actividad de agricultura orgánica es el principal productor de café, de la cual su producción es 85% al exterior y 15% consumo interno. (Gómez, 2002)

Por lo que se puede destacar con esta información que el mercado interno de México es escaso, para el consumo no sólo del café orgánico sino de los productos orgánicos, sin embargo en el ámbito internacional se ve un futuro prometedor, ya que los productos mexicanos cuentan con los requisitos que demanda el sector extranjero.

***Bibliografía***

Bioagricultura. (22 de Febrero de 2011). *Bio Agricultura*. Recuperado el 10 de Marzo de 2012, de Bio Agricultura: http://bioagricultura.wordpress.com

Bolaños, M. y. (5 de Noviembre de 2008). *agroforesteria ecológica*. Recuperado el 10 de Marzo de 2012, de agroforesteria ecológica: www.agroforesteriaecologica.com

Comisión para la Cooperación Ambiental, C. (1999). *Medición del interés de los consumidores en el café de sombra*. Obtenido de http://www.lists.cec.org/Storage/42/3483\_Caf%C3%A9-encuesta1\_ES.pdf

Gabrila Soto, R. J. (s.f.). *Catie*. Recuperado el 28 de Fabrero de 2012, de Catie: www.catie.ac.cr

Giovannucci, D. (Mayo de 2009). Obtenido de http://www.lists.cec.org/Storage/42/3483\_Caf%C3%A9-encuesta1\_ES.pdf

Gómez, M. A. (Marzo-abril de 2002). *Momento económico*. Obtenido de http://www.ejournal.unam.mx/moe/no120/MOE12005.pdf

Najera, O. (2002). *Redalyc*. Recuperado el 28 de Febrero de 2012, de Redalyc: http://redalyc.uaemex.mx

Santoyo. (2007). *Sistema Agroindustrial café en México.* México: Universidad Autónoma de Chapingo

Soto, P. M. (2009). *Ecosur*. Recuperado el 10 de Marzo de 2012, de Ecosur: http://www.ecosur.mx

(s.f.). Obtenido de http://www.innatia.com/s/c-cultivo-cafe/a-cultivo-de-cafe-organico.html

*Aumenta el consumo de té en México*. (22 de Febrero de 2010). Obtenido de Aumenta el consumo de té en México: http://culturewav.es/public\_thought/99436

*Cafeína y Mal de Alzheimer.* (2008). Obtenido de Cafeína y Mal de Alzheimer: http://www.blog-medico.com.ar/noticias-medicina/neurologia-noticias-medicina/cafeina-y-mal-de-alzheimer.htm

*El cultivo de café orgánico*. (2011). Obtenido de El cultivo de café orgánico: http://www.innatia.com/s/c-cultivo-cafe/a-cultivo-de-cafe-organico.html

Piza, D. M. (2008). *Chocolate para la buena salud*. Obtenido de Chocolate para la buena salud: http://www.perder-peso-ya.com/efectos-beneficos-del-chocolate.html

Resultados cuestionario para consumidores de café convencional

El objetivo del cuestionario es conocer la frecuencia con la que las personas consumen este producto y cuáles son los principales factores con respecto a su falta de consumo del café orgánico de los mismos.

El cuestionario fue aplicado en el café “El Jarocho” ubicado en Calzada Miguel Ángel de Quevedo, Distrito Federal; a personas que cumplen con el perfil que se tiene en la investigación documental.

Los resultados arrojados del mismo son los siguientes:

***Gráfica 1***. ***Frecuencia de consumo de café convencional***

*Elaboración propia*

El cuestionario aplicado arrojó que más del 50% de los consumidores toman café diariamente, lo cual indica que el consumo del café es bastante alto.

***Gráfica 2. Tiempo de consumo del café convencional***

*Elaboración propia.*

La gráfica anterior muestra que el 80% de la muestra encuestada ha consumido café alrededor de 10 años o más. Tales datos podemos relacionarlos con la gráfica 1, ya que si el 80% de la muestra lo ha consumido por ese periodo de tiempo, es como consecuente que lo tome diariamente.

***Gráfica 3. Conocimiento de existencia del café orgánico en el mercado***

*Elaboración propia.*

La gráfica anterior nos proporciona que el 93% de la muestra ha escuchado hablar sobre el café sin embargo, no ha sentido la inquietud de adquirirlo o probarlo por lo menos una vez. El 3% de la muestra no ha escuchado absolutamente nada del café orgánico.

***Gráfica 4. Factores que afectan el consumo del café orgánico***

*Elaboración propia.*

En esta gráfica no incide con ningún porcentaje el factor del sabor ya que nadie de la muestra lo ha probado alguna vez.

Sin embargo, 30% de la muestra del factor “falta de conocimiento” se iguala al 30% del factor “publicidad”, lo que demuestra que la falta de consumo hacia el café orgánico se debe a la falta de conocimiento y a la poca publicidad que se le da al café orgánico.

***Gráfica 5. Conocimiento de los beneficios del café orgánico***

*Elaboración propia.*

El 53% de la muestra declaró que si conoce los beneficios del café orgánico, sin embargo ninguno de estos consumidores de café lo ha consumido, lo cual nos dice que la falta de conocimiento y una buena publicidad para este producto, no sirve de nada que los usuarios del café convencional conozcan sus beneficios ya que no es suficiente para ser adquirido.

***Gráfica 6. Posibilidad de consumo en el futuro***

*Elaboración propia.*

El 60% de la muestra declaró que sí estaría dispuesto a consumir por lo menos una vez el café orgánico. Siendo solamente el 7% quienes se resisten a un cambio de café.

***Gráfico 7. Factores de consumo futuro***

*Elaboración propia.*

La gráfica anterior muestra que el principal factor que incidirá en un futuro el aumento del consumo del café orgánico es el sabor con un 60% de la muestra, por lo que en este factor le corresponde totalmente al productor cuidarlo.

El otro 40% está distribuido en un 20% de accesibilidad y 20% de precio lo cual nos permite saber que al haber una mayor accesibilidad de este producto será también un importante factor.

Con respecto al otro factor “precio” con un 20% de incidencia es por la falta de conocimiento o por los mitos que se han formulado sobre los productos orgánicos y sus precios, sin embargo el buen manejo del factor antes mencionado permitirá que este factor disminuya.

**Gráfica 8. Motivación en el consumo del café orgánico.**

Elaboración propia.

De acuerdo a las encuestas realizadas en tiendas de alimentos orgánicos podemos afirmar que la motivación principal en el consumo de café orgánico es la salud, debido a las propiedades que este contiene y muchos otros beneficios mencionados anteriormente.

**Gráfica 9. ¿Cómo conoció el café orgánico?**

Elaboración propia.

En la gráfica anterior observamos que el consumidor del café orgánico conoce este producto mediante las recomendaciones mucho más que con la publicidad, exposiciones y/o ferias, razón por la que muchas personas no tienes conocimiento de la existencia de este producto.

**Gráfica 10. Frecuencia en el consumo del café orgánico.**

Elaboración propia.

El 60% de las personas encuestadas consumen el café orgánico diario y sólo el 3% lo hace ocasionalmente.

**Gráfica 11. Consumo diario de café orgánico en tazas.**

Elaboración propia.

Como podemos observar en la gráfica anterior la mayoría de las personas que consumen café orgánico diariamente lo hacen de 4 a 6 tazas durante el día.

**Gráfica 12. Hora de consumo del café orgánico.**

Elaboración propia.

La hora en la que la mayoría de las personas consumen este producto es la en mañana con un 45% y en la noche con un 35%, en la mañana lo hace en la oficina y en la noche en casa a la hora de la cena.

Como se muestra en la siguiente tabla uno de los principales tipos de café que se compra es el café molido y a este le sigue el café de grano. De acuerdo al análisis de las respuestas obtenidas por las encuestas realizadas, esto se debe a que la mayoría de las personas, prefieren comprar su café en la tienda y elaborarlo en casa o en su trabajo.

Como se dijo anteriormente de 30 personas a las que se les realizo la encuesta casi un 37% dijo que el lugar en donde más consume café es en las horas de trabajo, siguiendo su casa, debido a que en el trabajo es uno de los lugares donde más se necesita concentración y en la casa por el siempre gusto de consumir café.

¿En donde lo consume?

Más del 50% de la muestra de la población a la que se le realizo esta encuenta la cantidad que más compra de café orgánico es la bolsa de 1kilo, debido a que ellos piensan que así el producto les durá más tiempo y que a largo plazo les sale más barato.

¿Qué cantidad de café compra?

Al hablar del futuro del consumo del café orgánico, casi un 90% cree que en un futuro el consumo será mucho mayor al actual, se piensa que esto se deberá a la mayor publicidad que se le dará y a que las personas se van a ir interesando más tanto en su salud como en cuidar el medio ambiente.

¿Cree que en un futuro el consumo de café orgánico aumente?

***Reporte.***

***Introducción.***

El origen de este proyecto es detectar los factores que intervienen en el consumo del café orgánico, para entonces poder identificar la problemática que existe en el escaso consumo de éste en comparación al consumo del café convencional. Este tema fue elegido ya que resulta irónico saber que México es el principal productor de café orgánico a nivel mundial, y no encabeza la lista de los principales países que lo consumen.

Al realizar nuestra investigación de campo encuestamos a 60 personas de las cuales 30 eran consumidores de café orgánico y la otra mitad de café convencional, arrojando información importante.

El 93% de los consumidores de café convencional saben de la existencia del café orgánico, pero jamás lo han probado, mientras que el 7% desconoce esta otra alternativa de café.

Las personas que saben de la existencia del café orgánico, conoce también los beneficios que brinda el producto, razón que no les es suficiente para decidirse a consumirlo pues no es el único factor que consideran. La poca accesibilidad es de gran importancia en esta decisión ya que el café convencional se encuentra en cualquier tienda mientras que el orgánico sólo en tiendas de alimentos orgánicos y estas son escasas.

Es de gran importancia destacar que el 60% de los consumidores de café convencional está dispuesto a probar el café orgánico para tener un aspecto importante a considerar en la decisión de cambiar su preferencia en el consumo del café.

Las personas que si consumen café orgánico están motivadas principalmente por el sabor y los beneficios que ofrece este producto con respecto a la salud. También es importante mencionar que estas motivaciones fueron implementadas a través de las recomendaciones y no por la difusión del café orgánico, punto que debe ser una alerta para las empresas que lo comercializan, pues su publicidad no es eficiente o bien no cumple con su objetivo.